



**Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf15074

Consulta:

**Contaminación cruzada de sustancias
alergénicas en zonas de panadería pastelería
con venta a granel**

27/11/15

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 27/11/2015

Número:	
Inf15074	
Asunto:	
Contaminación cruzada de sustancias alergénicas en zonas de panadería pastelería con venta a granel.	

TEXTO CONSULTA

“Se ha solicitado un informe en relación con la posibilidad de existencia de contaminaciones cruzadas de alérgenos en la zona de venta a granel de productos de panadería-pastelería de grandes superficies comerciales y en especial de los productos recubiertos con semillas u otras sustancias alergénicas comprendidas en el listado del Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, habida cuenta que los productos en esta zona se encuentran sin separación, sugiriéndose que se solicite a las empresas la subsanación de esta deficiencia mediante la obligación de distanciar los productos”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Primero

La posible presencia adventicia u ocasional de sustancias alergénicas por contaminación cruzada que pueden añadirse a los alimentos durante su procesado, almacenamiento o transporte, supone un riesgo para la salud de los consumidores afectados por alergias e intolerancias, dando las autoridades sanitarias a esta presencia la misma consideración que merecen los alimentos o ingredientes alergénicos en lo referente a su potencial carácter patógeno.

La presencia de trazas de sustancias alergénicas en los alimentos (cantidades muy pequeñas que no han sido añadidas voluntariamente por el fabricante en la elaboración del producto) no pueden considerarse ingredientes del producto y no están sujetos a las prescripciones establecidas en el Reglamento (UE) 1169/2011. Sin embargo, el operador de la empresa alimentaria está obligado a eliminar o minimizar esta contaminación cruzada y en este último caso informar al consumidor de ello, como responsable de la puesta en el mercado de alimentos seguros en aplicación del principio de seguridad alimentaria, tal y como señala el Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios generales de la legislación alimentaria y se fijan los principios de seguridad alimentaria. Así, en su artículo 14 apartado 4, se establece la obligación de no comercializar alimentos que no sean seguros, considerando que un alimento no es seguro cuando no sea apto para el consumo o sea nocivo para la salud, teniendo en cuenta:

- a) Los probables efectos inmediatos y a corto y largo plazo de ese alimento, no sólo para la salud de la persona que lo consume, sino también para la de sus descendientes.
- b) Los posibles efectos tóxicos acumulativos.
- c) La sensibilidad particular de orden orgánico de una categoría específica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.

Segundo

En relación con la cuestión planteada en el texto de la consulta, sobre la posibilidad de solicitud a los operadores de las empresas la obligación de separación de los productos de pastelería-panadería en las zonas de venta a granel, hay que señalar que de acuerdo con el artículo 5.1 del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios *“los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios APPCC...detectando cualquier peligro que pueda evitarse, eliminarse o reducirse hasta niveles aceptables”*.

De acuerdo con este principio, los operadores de las empresas alimentarias deberán tener un adecuado sistema de gestión de alérgenos mediante el diseño e implantación de sistemas de autocontrol y aplicar medidas preventivas que eliminen o minimicen el riesgo, siendo el citado operador el que decida las medidas preventivas a adoptar.

En el caso de que exista posibilidad de contaminación cruzada por alérgenos que no pueda ser evitada aplicando medidas preventivas y no se pueda garantizar la ausencia total de sustancias alergénicas en los productos, será necesario advertir de esta circunstancia al consumidor, tal y como señala el artículo 8 del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

El artículo 36 del Reglamento (CE) 1169/2011 y el artículo 8 del Real Decreto 126/2015 consideran la presencia no intencionada en los alimentos de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias (contaminación cruzada), como información voluntaria al consumidor, estableciendo para la misma unos requisitos: no inducir a error al consumidor y no ser ambigua ni confusa, pero no armoniza ni la forma de expresión y presentación, ni los términos de aplicación de esta información voluntaria.

No obstante deberá tenerse en cuenta que no resultara admisible *“informar de forma genérica que todos los alimentos que se suministran en el establecimiento pueden contener alérgenos” y/o “que no se puede informar que se desconocen los alérgenos presentes en los alimentos”*.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Las empresas incluirán la gestión adecuada de la posible presencia de alérgenos en su sistema de autocontrol y están obligados a cumplir el Reglamento 178/2002, ofreciendo a los consumidores alimentos seguros en aplicación del principio de seguridad alimentaria. En este sentido comercializar productos con presencia no intencionada de trazas de alguna sustancia alergénica podría suponer un riesgo para la población sensible, si no se informa al consumidor.

2.- En la zona de venta a granel de pastelería-bollería, los operadores de las empresas alimentarias aplicarán un adecuado sistema de gestión de alérgenos y de medidas preventivas que eliminen o minimicen el riesgo, pero será el operador el que decida las medidas preventivas a adoptar, pudiendo ser el sistema de separación que se traslada, o cualquier otro que decida la empresa.

3.- En el caso de que exista posibilidad de contaminación cruzada por alérgenos que no pueda ser evitada aplicando medidas preventivas y no se pueda garantizar la ausencia total de sustancias alergénicas en el alimento, será necesario advertir de esta circunstancia al consumidor final, tal y como señala el artículo 8 del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

4.- Habida cuenta que la Comisión no ha adoptado actos de ejecución sobre la regulación de la información voluntaria sobre la posible presencia no intencionada en los alimentos de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias contemplada en el Reglamento 1169/2011, los únicos criterios aplicables serán: no inducir a error al consumidor y no ser ambigua, ni confusa.

